



# VILA DAS RAINHAS

## DESCRIPTION

Liqueur de griotte d'Óbidos Vila das Rainhas 50 cl et 12 tasse en chocolat.

## LIQUEUR

### INGRÉDIENTS

Griottes, sucre, eau et alcool d'origine agricole (fermentation d'origine agricole – qualité alimentaire)

Ce produit peut être consommé par les végétariens, les végétaliens et également par les personnes cœliaques.

**NE CONTIENT PAS D'ALLERGÈNES.**



### CARACTÉRISTIQUES

**Capacité:** 50 cl | **Titre alcoométrique volumique** 20 % vol. | **Degré Brix :** 38 < °B < 42

Ce produit étant naturel, il peut présenter un dépôt.

Contient des griottes avec noyau.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Intense en arôme et en saveur de griotte, de couleur rubis. Dans la bouche, elle est ronde et veloutée.

### CONDITIONNEMENT

Ne présente pas de date limite de consommation. Conserver dans un endroit frais et sec, favorisant la circulation de l'air et à l'abri de la lumière.

### MÉTHODE DE PRODUCTION

Liqueur produite suivant une recette monastique, de façon artisanale et sans colorants ni arômes artificiels. Après leur cueillette, les griottes sont sélectionnées et macérées dans une infusion alcoolique dans des cuves en inox où elles vieillissent pendant une longue période.

DISPONIBLE  
AVEC FRUITS



## INSTRUCTIONS D'UTILISATION / SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Servir comme apéritif ou digestif. Pour profiter de toute l'élégance de cette liqueur, elle doit être consommée à une température comprise entre 14°C et 15°C. En saison chaude, il est recommandé de la servir fraîche. Elle peut être utilisée en cocktail et en gastronomie.

## PRODUCTEUR

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda.

Tél. +351 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladasrainhas.pt

## CHOCOLAT

### INGRÉDIENTS

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant, lécithine de **SOJA**, arôme naturel de vanille, peut contenir du **LAIT**.

### CONDICIONNEMENT

Consommer de préférence avant: voir sur l'emballage. Garder dans un endroit frais et sec, favorisant la circulation de l'air et à l'abri de la lumière à une température comprise entre 12°C et 20°C. Les caractéristiques du chocolat peuvent changer et doivent être confirmées sur l'étiquetage

**Soyez responsable, buvez avec modération.**